



**Fatima – Cüpli
Rauchlachs-Pumpernickel-Canapé mit Avocado**

Selleriesalat mit Grapefruit

**Schweinsfilet in Senf-Kapern-Sauce
mit
Pommes duchesse**

Choco-Köpfli mit Erdbeeren garniert



Fatima-Cüpli

Für 1 Person im Sektglas

2 – 3 cm Orangenjus
Auffüllen mit Sekt

Garnitur: 1 Kirsche



Rauchlachs-Pumpernickel-Canapé mit Avocado

Für 8 Personen

250 gr	Frischkäse
4 EL	Meerrettich-Mousse
16	runde Pumpernickel Brote
2	Avocado, in Scheiben
2	Zitrone, nur Saft
200 gr	geräucherte Lachsscheiben
2 EL	glattblättrige Petersilie

Frischkäse und Meerrettich-Mousse verrühren, auf die Pumpernickelscheiben streichen. Avocado darauf verteilen, mit Zitronensaft bestreichen. Rauchlachs auf der Avocado anrichten. Petersilie darüberstreuen.



Selleriesalat mit Grapefruit

Für 8 Personen

2	rosa Grapefruit
4 EL	Aceto balsamico bianco
3 EL	Rapsöl
2 EL	Wasser
4 TL	flüssiger Honig
300 gr	fettreduzierter Frischkäse
2 Päckli	Sellerie in Streifen ca. 460 gr
1 TL	Salz
Wenig	Pfeffer
6 EL	Kernen-Nuss-Mix

Von den Grapefruits Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Grapefruits halbieren, in Scheiben schneiden, auf Teller anrichten.

Aceto und alle Zutaten bis und mit Frischkäse verrühren. Sellerie begeben, mischen, würzen, neben der Grapefruit anrichten.

Kernen-Nuss-Mix darüberstreuen.



Schweinsfilet in Senf-Kapern-Sauce

Für 8 Personen

16	Schweinsfiletmedaillons à 50 gr.
16	Scheiben Bündner Rohschinken
3 x 180 gr	Saucenrahm
2 TL	Waldhonig
4 EL	Kapern
4 EL	grobkörniger Senf

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Medaillons leicht pfeffern, mit Rohschinken umwickeln. In etwas Öl rundum knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Bratensatz mit 4 EL Wasser ablöschen.

Den Rahm angiessen. Den Honig dazugeben und beides zusammen warm werden lassen. Dann erst die Kapern und den Senf dazugeben (wenn man ihn zu lange mitkocht, wird er bitter). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch in eine ofenfeste Form geben, die Sauce darübergießen und ab in den Ofen, der auf Grill geschaltet wird. 10 Minuten brutzeln lassen.



Pommes duchesse

Für 8 Personen

4 Portionen	Instant-Kartoffelpurée
80 gr.	Butter
4	Eigelb

Das Kartoffelpurée nach Packungsvorschrift zubereiten und etwas auskühlen lassen.

Die leicht flüssig gemachte Butter und die verquirlten Eigelbe unterrühren, wenn nötig mit wenig Salz und frischem Pfeffer nachwürzen.

Die Masse in den Dressiersack einfüllen, mit einer Sterntülle kleine Tupfen auf ein mit Pergamentpapier belegtes Kuchenblech spritzen.

Dieses in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und die Pommes duchesse während 15 – 20 Minuten golden backen.

Choco-Köpfli mit Erdbeeren garniert

8 Personen

16	Erdbeeren, längs geviertelt
4 EL	Grand Manier
16	Mini-Choco-Köpfe
16	kleine Pfefferminzblätter zum Verzieren

Erdbeeren mit dem Likör beträufeln, ca. 30 Minuten marinieren.

Von den Choco-Köpfli einen Deckel abschneiden. Je 1 Erdbeerviertel hineinstecken, mit restlichen Vierteln garnieren, mit Pfefferminzblättern verzieren.

